



GABRIEL – DĂNUȚ MOCANU

Cercetător

DOMENII DE INTERES

Ingineria Produselor Alimentare

ARII DE EXPERTIZA

Alimente funcționale

Probiotice

Valorificarea compușilor biologic activi din subproduse de origine vegetală pentru obținerea de ingrediente și produse alimentare cu valoare adăugată

Uscarea fructelor, legumelor și a plantelor aromatice și condimentare

Tehnici de procesare convenționale și neconvenționale (procesare cu: microunde și IR) aplicate produselor și subproduselor de origine vegetală

AFILIERE

Universitatea „Dunărea de Jos”
din Galați

Facultatea de Știința și Ingineria
Alimentelor

Strada Domnească Nr. 111,
Galați, Romania

Pozitia: Șef de lucrări, PhD

INFORMATII PERSONALE

E-mail :

Danut.Mocanur@ugal.ro

ORCID ID:

<https://orcid.org/0000-0002-5742-0634>

Website:

<https://www.unicer.ugal.ro/index.php/en/about-tehnia>

<https://www.safir.ugal.ro/>

5 PUBLICATII RELEVANTE

Red beetroot and red capsicum pepper purees boosted with anise or fennel aqueous extracts. APPLIED SCIENCES. 2024 - 14(13) | JOURNAL-ARTICLE
DOI: <https://doi.org/10.3390/app14135650>

Dried grape pomace with lactic acid bacteria as a potential source for probiotic and antidiabetic value-added powders. FOOD CHEMISTRY:X. 2023 - 19 | JOURNAL-ARTICLE
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2023.100777>

Characterization of Pumpkin and Quince Purees Obtained by a Combination of Freezing and Conventional Cooking. FOODS. 2022 -11(14) | JOURNAL-ARTICLE
DOI: <https://doi.org/10.3390/foods11142038>

Tailoring the Functional Potential of Red Beet Purées by Inoculation with Lactic Acid Bacteria and Drying. FOODS. 2020 - 9(11) | JOURNAL-ARTICLE

PROIECT 9PCE/2025

**Resurse alternative
sustenabile pentru inovare
în industria alimentară prin
dezvoltarea de noi
ingrediente cu beneficii
pentru sănătate**



DOI: <https://doi.org/10.3390/foods9111611>

*Effects of drying methods on quality parameters of potato and red beetroot purée with *Lactobacillus delbrueckii*. *Journal of Food and Nutrition Research*. 2020 - 59(1) | JOURNAL-ARTICLE*

DOI: -

Capitole cărți:

Potatoes: Nutritional Properties and Health Benefits, 2024. În: *Vegetables, Nutrition and Health Benefits*, Nistor, O.V., and Mocanu, G.D., (Eds.), Cambridge Scholars Publishing, UK, ISBN: 978-1-0364-0525-0

Brassica Vegetables: Nutritional Properties and Health Benefits, 2024. În: *Vegetables, Nutrition and Health Benefits*, Nistor, O.V., and Mocanu, G.D., (Eds.), Cambridge Scholars Publishing, UK, ISBN: 978-1-0364-0525-0

Extracția asistată de microunde, 2023. În: *Tehnici de extracție a subproduselor de origine vegetală*, Mihalcea, L., (Ed.), Vol. 1, Galati University Press, Romania, ISBN Vol. 1: 978-606-696-269-8

Microbial Contaminants of Alcoholic and Nonalcoholic Beverages, 2018. În: *Microbial contamination of food products*, Mocanu, G.D., and Constantin, O.E., (Eds.), Nova Science Publishers, USA, ISBN: 978-1-53613-524-4

Microbial Contaminants of Acidified Specialty Products, 2018. În: *Microbial contamination of food products*, Mocanu, G.D., and Constantin, O.E., (Eds.), Nova Science Publishers, USA, ISBN: 978-1-53613-524-4

Meat product reformulation: nutritional benefits and other effects on human health, 2017. În: *Functional Food - Improve Health Through Adequate Food*, María Chávarri Hueda (Eds.), InTech Europe, Croatia, ISBN 978-953-51-3439-8